

Engenharia de Alimentos

## **ANÁLISE DO ÍNDICE DE GRÃOS BROCADOS E FRAGMENTOS DE INSETOS EM CAFÉS: CONFORMIDADE COM LEGISLAÇÕES BRASILEIRAS E RISCOS ASSOCIADOS**

Larissa Helena Rodrigues Silva - 11º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Pamella Fernandes Oliveira Barbosa - Pamella Fernandes Oliveira Barbosa - 1º módulo de sistemas de Informação UFLA, bolsista ABIC

Verônica Delcira Moreira Carvalho - Verônica Delcira Moreira Carvalho - 10º período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Ana Flávia Costa - 5º período de ABI-Engenharia, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Lílian Vanessa Silva - 10º semestre do Doutorado em Ciência dos Alimentos, PPGCA, UFLA.

Luisa Pereira Figueiredo - professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA - Orientador(a)

### **Resumo**

O café é um produto amplamente consumido, e garantir sua qualidade e segurança é crucial para a saúde do consumidor e para a economia do setor. Este estudo teve como intuito delinear o padrão do café arábica e canéfora oriundos de diferentes estados brasileiros quanto ao índice de grãos brocados no café cru e à presença de fragmentos de insetos após a torração. A pesquisa foi realizada com 129 amostras, seguindo as legislações IN Nº 8/2003 (MAPA) - Classificação Oficial Brasileira para Grão Cru, Portaria SDA Nº 570/2022 (MAPA) - Padrão de Qualidade e Identidade para Café Torrado e RDC Nº 623/2022 (ANVISA) - Matérias Estranhas em Alimentos. Amostras de grão cru foram homogeneizadas, quarteadas até 300g e classificadas. Fração da mesma amostra, homogeneizada, sofreu torra escura e foi analisada quanto à microscopia. Os resultados mostraram variações no índice de grãos brocados, sendo o menor de 0,12% e o maior de 13,39%. Os grãos brocados sujos foram maioria, que são grãos infectados por fungos além da praga, indicativo de ausência de controle de pragas e colheitas mal conduzidas. A análise de matérias estranhas revelou que 64 amostras (49%) excederam o limite tolerado de 60 fragmentos de insetos em 250g de café torrado. Dessas amostras, foi possível constatar que mesmo tendo 73 amostras de café arábica e 56 amostras de café canéfora, a maioria das amostras que excederam o limite de fragmento de inseto foram as amostras de café canéfora, totalizando 38 amostras acima do limite. Grãos de café infestados pela broca-do-café (*Hypothenemus hampei*) não apenas contêm fragmentos de insetos, mas também podem estar contaminados com fungos produtores de Ocratoxina A, uma micotoxina com potenciais efeitos carcinogênicos e nefrotóxicos. A prevenção e controle da infestação da broca-do-café são crucialmente baseados na implementação de boas práticas agrícolas e de processamento do café. A conformidade com as legislações brasileiras, que estabelecem normas rigorosas de padrões sanitários e microbiológicos, é essencial para garantir que o café comercializado atenda aos requisitos de segurança alimentar e qualidade. Conclui-se que é recomendável a adoção sistemática de práticas de manejo integrado e controle de qualidade para mitigar os riscos associados à contaminação e preservar a integridade do produto.

Palavras-Chave: microbiológico, fungos, torrado.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/63RKQSEhTHU?feature=shared>